

MOLINO GRASSI S.p.A.		STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 0029
				Rev. 16
03/03/2018	Verifica (CQ)	Approvazione (FAR)		Anno: 2018
Questo documento e' di proprietà esclusiva del MOLINO GRASSI S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata. Azienda con Sistema di Gestione certificato secondo UNI EN ISO 9001:2015 (certificato CSQA n° 024), secondo lo standard BRC (certificato CSQA n° 23972) e secondo lo standard IFS (certificato CSQA n° 23973)				

1 SIGLA / NOME / DESCRIZIONE

00 LIEVITO : Linea Panificazione farina di grano tenero 00 Lievito.
Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano tenero liberato dalle sostanze estranee ed impurità.

2 CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

COD	IMBALLO	DURATA/DICITURA
0029 *	SFUSO Cisterne inox 1x50 q minimo	8 MESI in ambiente areato e asciutto T _{max} =20°C , H ₂ O _{rel. max} =45%
0229 **	SACCHI carta kg 25 a valvola	
		Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°

3 VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1449/342	kJ/kcal
Grassi	1,14	g
di cui saturi	0,21	g
Carboidrati	67,50	g
di cui zuccheri	0,90	g
Fibre	1,47	g
Proteine	14,59	g
Sale	0,002	g

* Al ricevimento della merce, non lasciarla sul mezzo di trasporto ma scaricarla immediatamente in un silo dotato di un adeguato impianto di aspirazione anti-condensa!

** Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione del prodotto!

4 DESTINAZIONE D'USO DIFFUSIONE NON CONTROLLATA

semilavorati pasticceria prodotti dolciari lievitati pane soffiato / ciabatta

5 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore	(U.M.)
UMIDITA'	15.0 ± 0.5	(% sul peso)
CENERI	0.55 max	(% su s.s.)
GLUTINE quantità	14.0 min	(% su s.s.)
GLUTINE aggiunto	Variabile *	
PROTEINE (N x 5.70)	15.5 ± 0.5	(% su s.s.)
FALLING NUMBER	310 min	(Secondi)
TEMPI LIEVITAZIONE	16-20	(Ore)

Parametro	Valore	(U.M.)
ALVEOGRAFO:		
w	380 min	
p/l	0.55 ± 0.05	
FARINOGRAFO:		
assorbimento	59.0 min	(c.c. acqua)
stabilità	18.0 min	(Minuti)

* Presente in quantità variabile in funzione delle caratteristiche definite nello standard

6 AGENTI CONTAMINANTI

Parametro	Valore	(U.M.)
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	(ppb)
AFLATOSSINA B1	2 max	(ppb)
OCRATOSSINA A	3 max	(ppb)
ZEARALENONE	75 max	(ppb)

Parametro	Valore	(U.M.)
DEOSSINIVALENOLO	750 max	(ppb)
CADMIO	100 max	(ppb)
PIOMBO	200 max	(ppb)
RESIDUI PESTICIDI	Limiti di legge	

7 CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Parametro	Valore	U.M.
CARICA BATT. TOT (32°)	50.000 max	U.f.C. in 1 g
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25 g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1 g
COLIFORMI Spp.	100 max	U.f.C. in 1 g
STAFILOCOCCI (patogeni)	25 max	U.f.C. in 1 g
INFESTAZIONI VISIBILI	Assenti in 50 g setacciati	

Parametro	Valore	U.M.
MUFFE	1000 max	U.f.C. in 1 g
LIEVITI	1000 max	U.f.C. in 1 g
CORPI ESTRANEI	Assenti	in 50 g
FILTH TEST:		
frammenti insetto	35 +15	in 50 g
peli topo	Assenti	in 50 g

8 DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

ALLERGENI

CONTIENE **GLUTINE**, l'assunzione della farina e/o dei suoi derivati deve essere assolutamente evitata da parte di soggetti affetti da celiachia.

Può contenere tracce di soia.

OGM

PRODOTTA CON GRANI NON OGM come da Reg EU n° 1829 e 1830/2003

RADIAZIONI IONIZZANTI

Trattamento **ASSENTE**